

Mit den „Jelly“-Sprühsystemen von Boyens Backservice lassen sich Gebäcke wie Obstkuchen unkompliziert veredeln. Mit der neuen „Jelly royal twin“ (r.) erhält man zwei Geleesprühmaschinen in einer.



GELIERMITTEL AUF CARRAGEEN-BASIS

Gelee bzw. Tortenguss ist ein entscheidendes Qualitätsmerkmal von Obstkuchen. **Boyens Backservice** setzt auf Tortenguss bzw. Gelee auf Carrageen-Basis und verspricht Schnittfestigkeit, Frucht- und Säurebeständigkeit sowie Frostbeständigkeit. Doch was ist Carrageen und wie lässt es sich verarbeiten?

In Bäckereien erfreuen sich Obstkuchen aller Art zu jeder Jahreszeit großer Beliebtheit. Neben den Früchten spielt der Tortenguss (Geleeguss) eine entscheidende Rolle für die Qualität dieser Gebäcke. Der wichtigste Bestandteil aller Gellegüsse ist das Geliermittel. In der Zulieferindustrie wird oft Pektin verwendet, das aus Alpha-1,4-glykosidisch verknüpften Galakturonsäuregruppen besteht und beispielsweise aus Apfel-, Citrus- oder Rübenresten gewonnen wird, weil es kostengünstig ist und sich einfach verarbeiten lässt.

„Bei der Verarbeitung von Tortenguss müssen verschiedene Qualitätsanforderungen erfüllt werden. Neben technischen Kriterien wie dem schnellen und vollständigen Überziehen der Früchte, einer guten Schnittfestigkeit, einem ansprechenden Glanz ohne Trübung und der Geleefestigkeit auf den – häufig auch tiefgefrorenen – Früchten, spielen auch sensorische Aspekte wie ein guter Glanz und ein fruchtiger Geschmack eine wichtige Rolle. Die besten Ergebnisse werden dabei mit Gelleguss auf Carrageen-Basis erzielt“, sagt Michael Jankowski, Verkaufsdirektor bei Boyens Backservice.

Um das Geliermittel Carrageen während des Herstellungsprozesses aus den flüssigen Produkten zu lösen, ist eine Erhitzung auf mindestens 86 °C vor der Verarbeitung erforderlich. In der Praxis werden, abhängig von der Betriebsgröße und der Art des Gebäcks, am häufigsten Gieß-, Pinsel- oder Sprühverfahren verwendet

EINFACH ÜBERSPRÜHEN

Um das geeignete Sprühgerät auszuwählen, beispielsweise aus der Reihe der „Jelly“-Sprühsysteme von Boyens Backservice, müssen die Anforderungen des Anwenders mit den maschinellen Voraussetzungen wie Kapazität und Leistung in Einklang gebracht werden. Faktoren wie die Temperatur des Gebäcks und des Tortengusses während der Verarbeitung sowie die Krumenstruktur des Gebäcks beeinflussen entscheidend die Qualität des Endproduktes. Zu hohe oder zu niedrige Tortengusstemperaturen können Gebäckfehler wie unzureichende Gelierung oder Trübung des Gels durch Luft einschließen verursachen. Mithilfe der „Jelly“-Sprühsysteme von Boyens Backservice, die mit moderner Technik ausgestattet sind – darunter beheizte Schläuche, leistungsstarke Durchlauferhitzer sowie elektronische Bedien- und Überwachungstechnik – ist es laut Anbieter möglich, das Gelee auf höchstem Qualitätsniveau und ohne Risiko zu verarbeiten. Kleckern oder Pinselhaare auf dem Gebäck gehören damit der Vergangenheit an. ■



SCAN ME

Hier findet sich ein Anwendungsvideo der „Jelly“-Sprühsysteme von Boyens Backservice.

AUS ROTALGEN GEWONNEN

Carrageen ist ein natürlich vorkommendes Polysaccharid, das aus einigen Arten von Rotalgen gewonnen wird. Es wird in der Lebensmittelindustrie als Verdickungsmittel und Stabilisator verwendet.